

Salámový sendvič s pažitkovou majonézou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Středně velké světlé bagety 4 ks
- Salám 1 balení
- Prosciutto 1 balení
- Eidam nebo gouda 4 plátek
- Rukola 4 hrst
- **PAŽITKOVÁ MAJONÉZA**
- Majonéza 180 ml
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Kapary, okapané, nasekané 1 lžíce
- Hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- Filety z ančoviček, nasekané najemno 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Čerstvě namletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte majonézu: v míse našlehejte majonézu s pažitkou a hořčicí, přidejte kapary, ančovičky, papriku a pepř a dejte na hodinu do chladničky. Bagety podélně rozřízněte, všechny

spodní díly potřete majonézou a navrch rozdělte italské salámy a šunky, sýr i rukolu a přiklopte.